

Présentoir de restauration chauffant




HFT2SYS-300 (Standard)

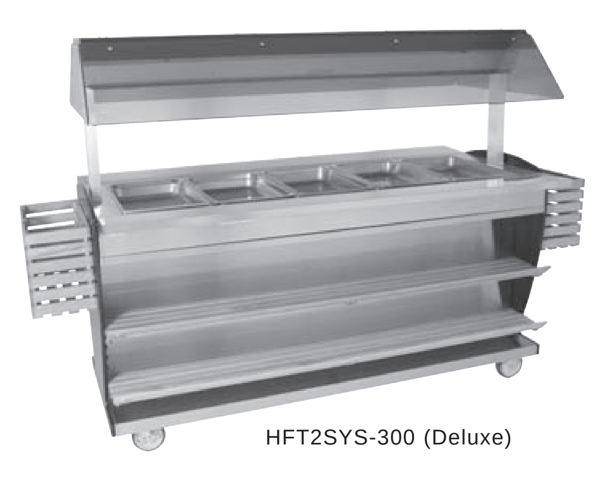
Modèles :

HFT2SYS-300
HFT2-300

HFT2SYS-400
HFT2-400

HFT2SYS-500
HFT2-500


HFT2-300


HFT2SYS-300 (Deluxe)

• INSTALLATION
• FONCTIONNEMENT
• ENTRETIEN





W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 États-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com



AltoShaam-webshop.nl



LIVRAISON

Cet appareil Alto-Shaam a été testé et inspecté minutieusement afin de garantir un produit de la plus haute qualité. Lors de sa réception, veuillez vérifier si d'éventuels dommages ont été causés durant le transport et, le cas échéant, informez-en immédiatement la personne responsable de la livraison. ***Veuillez vous reporter à la section « Dommages et Réclamations liés au transport » de ce manuel.***

Cet appareil est fourni avec des éléments et accessoires séparés et peut avoir été livré en plusieurs colis. Vérifiez que tous les éléments et les accessoires standard ont été livrés avec chaque modèle conformément à votre commande.

Conservez toutes les informations et les instructions qui accompagnent l'appareil. Complétez et renvoyez la carte de garantie à l'usine dès que possible afin de bénéficier d'un service immédiat en cas de demande de réparation ou de pièces de rechange sous le couvert de la garantie.

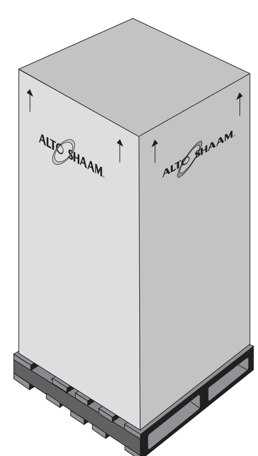
Toutes les personnes impliquées dans l'utilisation ou l'installation de cet équipement doivent lire et assimiler les instructions du manuel. Si vous avez des questions relatives à l'installation, à l'utilisation ou à l'entretien de cet appareil, veuillez contacter le service après-vente de Alto-Shaam.

REMARQUE : Toutes les demandes de bénéfice de la garantie doivent être accompagnées du numéro de modèle complet et du numéro de série de l'appareil.

DÉBALLAGE

1. Retirez avec précaution l'appareil du carton ou de la caisse en bois.

   REMARQUE :
   Ne jetez pas le carton ou autre emballage avant d'avoir vérifié si l'appareil comporte des vices cachés et d'avoir vérifié qu'il fonctionne correctement.



2. Lisez bien toutes les instructions contenues dans ce manuel avant de procéder à l'installation de cet appareil.

   NE JETEZ PAS CE MANUEL.
   Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil et il doit être remis au propriétaire ou gérant de l'entreprise ou bien à la personne responsable de la formation des opérateurs. ***Des manuels supplémentaires sont disponibles auprès du service après-vente de Alto-Shaam.***

3. Enlevez le film plastique de protection, les emballages et les accessoires de l'appareil avant de brancher l'alimentation électrique. Rangez les éventuels accessoires dans un endroit facile d'accès pour leur utilisation ultérieure.

PROCÉDURES DE SÉCURITÉ ET PRÉCAUTIONS

Il est essentiel de connaître les procédures adéquates garantissant un fonctionnement sûr de l'équipement alimenté par électricité et / ou gaz. Conformément aux règles générales de signalisation des dangers potentiels en matière de sécurité des produits, vous pourrez retrouver les mots et les symboles de signalisation suivants dans ce manuel.

DANGER



Sert à indiquer la présence d'un danger qui causera des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

AVERTISSEMENT



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures graves, la mort ou des dégâts matériels importants si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

ATTENTION



Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

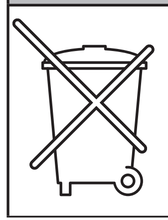
ATTENTION

Sert à indiquer la présence d'un danger susceptible de causer des blessures ou des dégâts matériels de faible ou moyenne gravité ou une utilisation potentiellement risquée si l'avertissement qui accompagne ce symbole n'est pas respecté.

REMARQUE : Sert à fournir au personnel des informations relatives à l'installation, au fonctionnement ou à l'entretien qui sont importantes, mais qui ne concernent pas des dangers potentiels.

1. Cet appareil est conçu pour la cuisson, le maintien en température ou la préparation de denrées destinées à l'alimentation humaine. Aucune autre utilisation de cet appareil n'est autorisée ni conseillée.
2. Cet appareil est prévu pour une utilisation dans des établissements commerciaux où tous les opérateurs connaissent la fonction, les limites et les dangers inhérents à cet appareil. Tous les opérateurs et utilisateurs doivent lire et comprendre le mode d'emploi et les avertissements.
3. Les éventuels guides de dépannage, croquis de composants et listes de pièces détachées compris dans ce manuel sont fournis à titre de référence et leur utilisation est réservée à un personnel technique qualifié.
4. Ce manuel fait partie intégrante de l'appareil, et ce, de manière permanente. Ce manuel, ainsi que les instructions, les diagrammes, les schémas, les listes de pièces détachées, les notices et les étiquettes doivent accompagner l'appareil si celui-ci est vendu ou déplacé dans un autre endroit.

REMARQUE



Pour les équipements vendus sur des territoires où cette restriction s'applique :

NE PAS JETER LES ÉQUIPEMENTS ÉLECTRIQUES OU ÉLECTRONIQUES AVEC LES ORDURES MÉNAGÈRES.

INSTALLATION

MISE EN PLACE

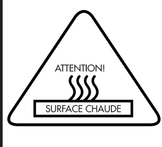
DANGER



AVERTISSEMENT : UNE INSTALLATION, UN AJUSTEMENT, UNE ALTÉRATION, UN SERVICE OU UN ENTRETIEN NON CONFORME AUX NORMES PEUT CAUSER DES DOMMAGES À LA PROPRIÉTÉ, DES BLESSURES OU LA MORT.

LIRE ATTENTIVEMENT LES DIRECTIVES D'OPÉRATION ET D'ENTRETIEN AVANT DE FAIRE L'INSTALLATION, OU L'ENTRETIEN DE CET ÉQUIPEMENT.

ATTENTION



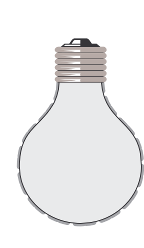
LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

ATTENTION



FAIRE PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION OU DE LA MISE À NIVEAU DU FOUR AFIN D'ÉVITER LES BLESSURES.

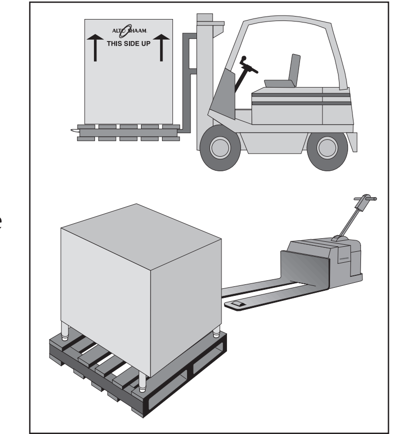
ATTENTION



La performance de cette unité a été optimisée à l'aide des ampoules fournies par l'usine. Ces ampoules doivent être remplacées avec un remplacement exact ou avec un remplacement recommandée par l'usine. Ces ampoules doivent être traitées pour résister à la casse et doivent être remplacées par des ampoules traitées de la même manière afin de maintenir la conformité avec les normes NSF. NE PAS serrer excessivement les ampoules dans leurs douilles et ce, pour ne pas endommager le filament de l'ampoule.

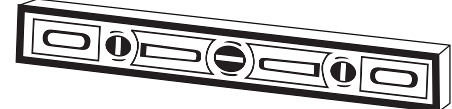
MISE EN PLACE

Pour être conformes aux normes établies de la National Sanitation Foundation, tous les modèles pour sol fixes doivent être scellés au plancher avec un produit vulcanisant à température ambiante ou un Silastic conforme aux exigences N.S.F. ou présenter un dégagement sans obstruction de 153 mm sous l'appareil.



1. L'appareil doit être posé sur une surface stable et horizontale.
2. **NE PAS** installer cet appareil dans un endroit où il peut être sujet à des conditions nuisibles, notamment vapeur, graisse, égouttement d'eau, haute température ou autres nuisances graves.
3. **NE PAS** installer une vitrine chauffante à proximité d'une source d'air froid telle que congélateur ou bouches de climatisation ni à aucun endroit où la fluctuation d'air extérieur peut altérer les performances.
4. Cet appareil doit être exempt et dégagé de toute obstruction à son accès pour l'entretien et les réparations.

L'installation initiale et la mise en service supposent un certain nombre de réglages. Il importe que ces réglages soient confiés à un technicien d'entretien qualifié. Les réglages d'installation et de mise en service relèvent de la responsabilité du revendeur ou de l'utilisateur. Ces réglages comprennent, entre autres, l'étalonnage du thermostat, l'ajustement de la porte, la mise de niveau, le raccordement électrique et la pose des roulettes ou pieds en option.



MISE DE NIVEAU

Mettre l'appareil de niveau latéralement, puis d'avant en arrière à l'aide d'un niveau à bulle.

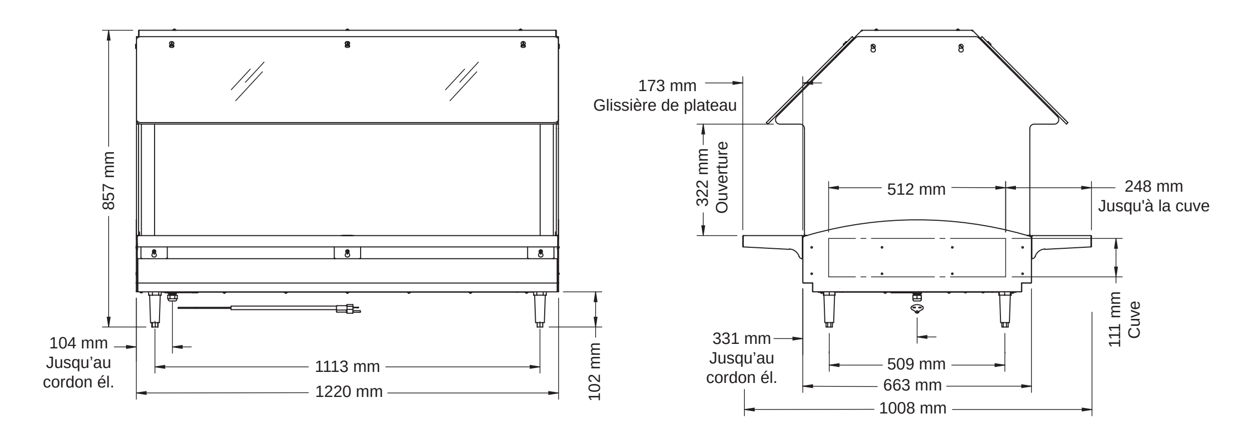
Nous conseillons de vérifier l'horizontalité à intervalles réguliers pour s'assurer que le plancher n'a pas bougé ou que l'appareil ne s'est pas déplacé.

REMARQUE : Un défaut de niveau de cet appareil peut provoquer un mauvais fonctionnement.

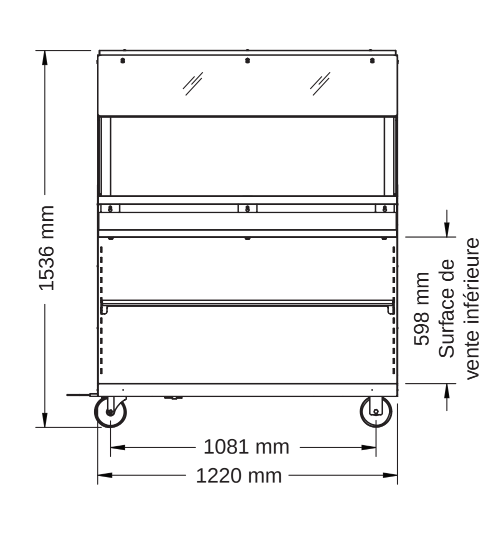
INSTALLATION

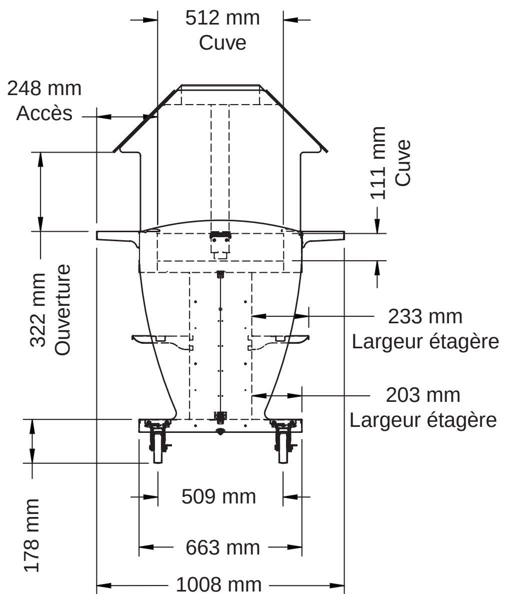
MISE EN PLACE

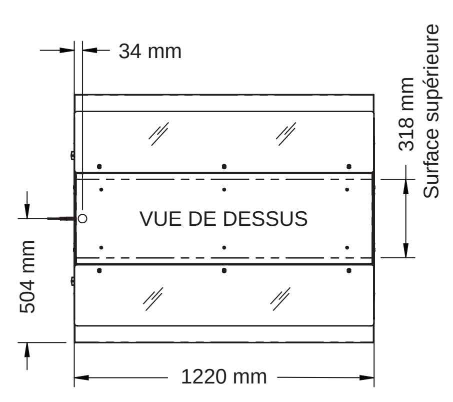
HFT2-300



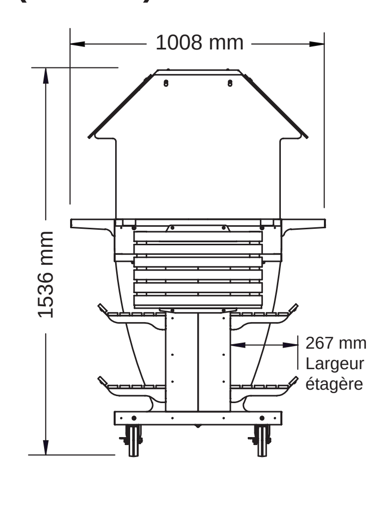
HFT2SYS-300 (Standard)

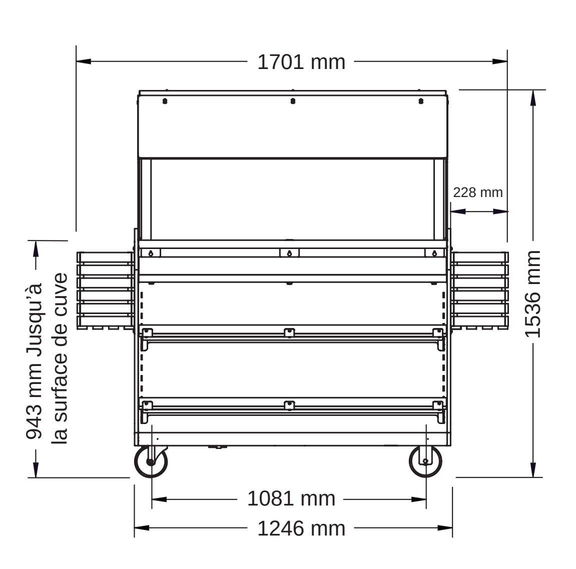






HFT2SYS-300 (Deluxe)

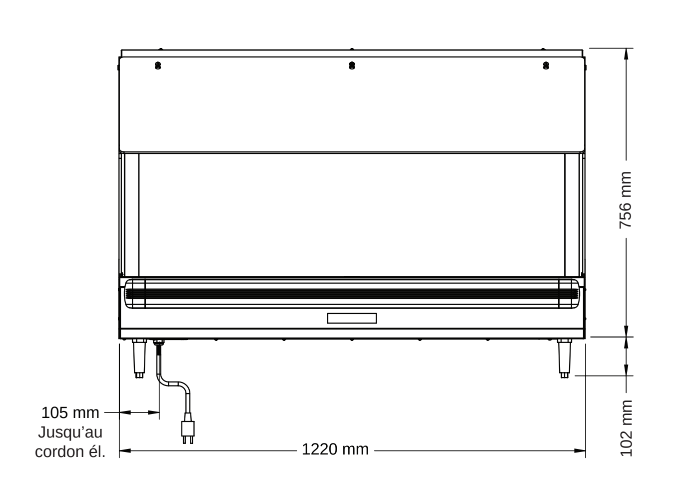


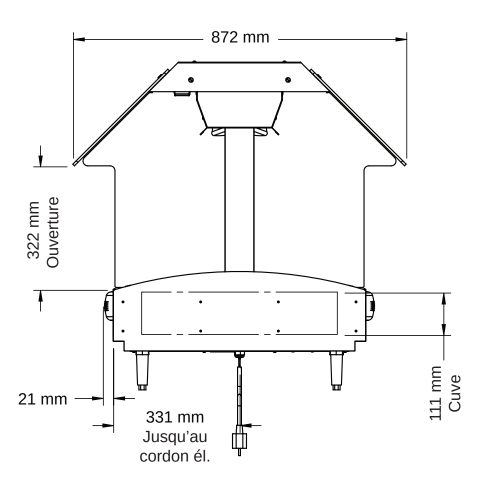


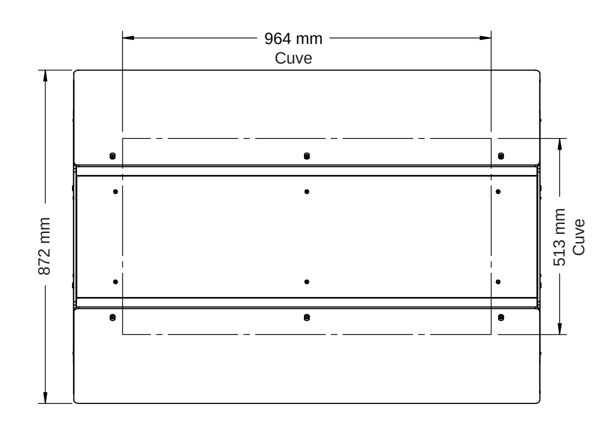
INSTALLATION

MISE EN PLACE

HFT2-300 (230V, International, avec Pare-Choc)



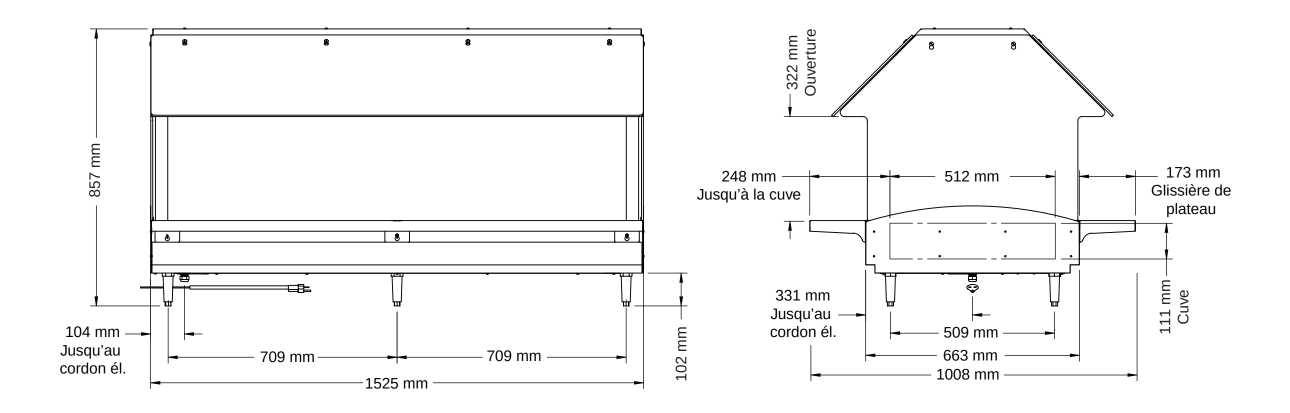




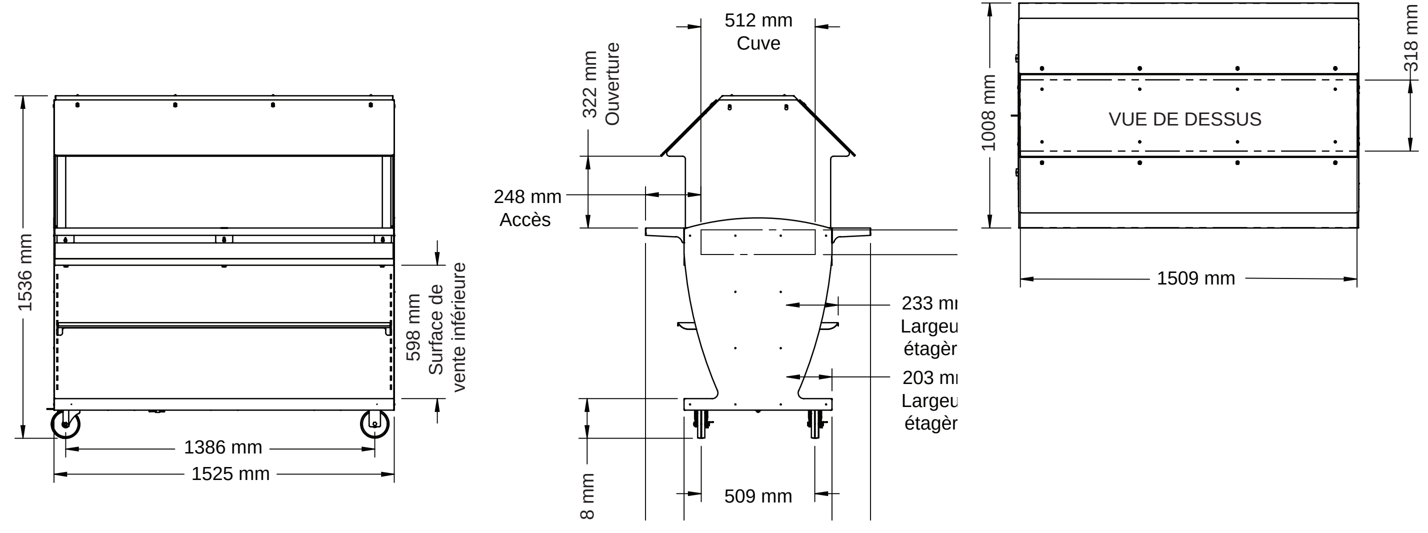
INSTALLATION

MISE EN PLACE

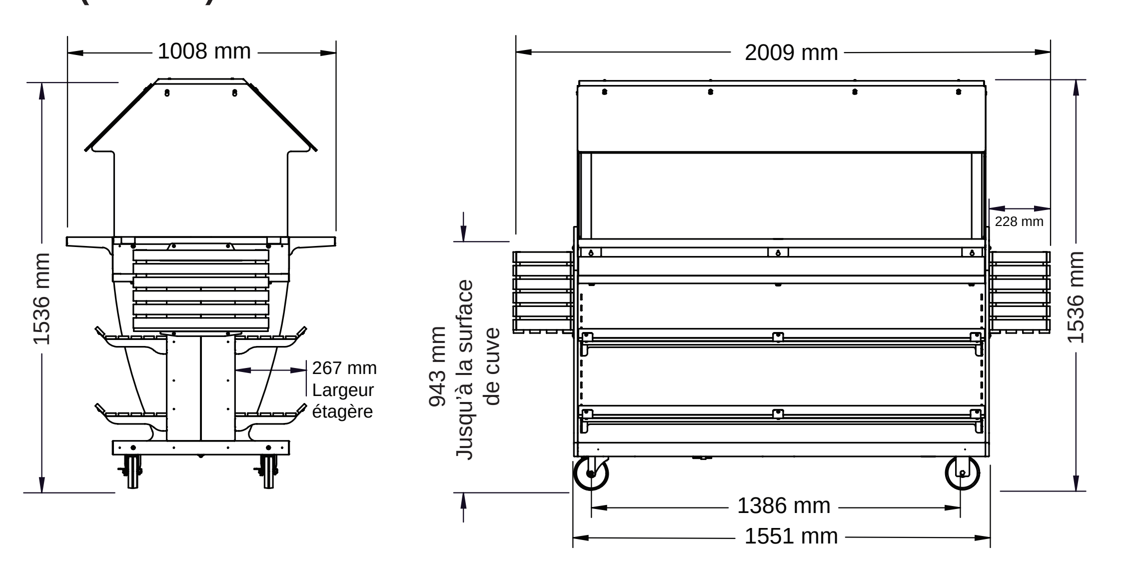
HFT2-400



HFT2SYS-300 (Standard)



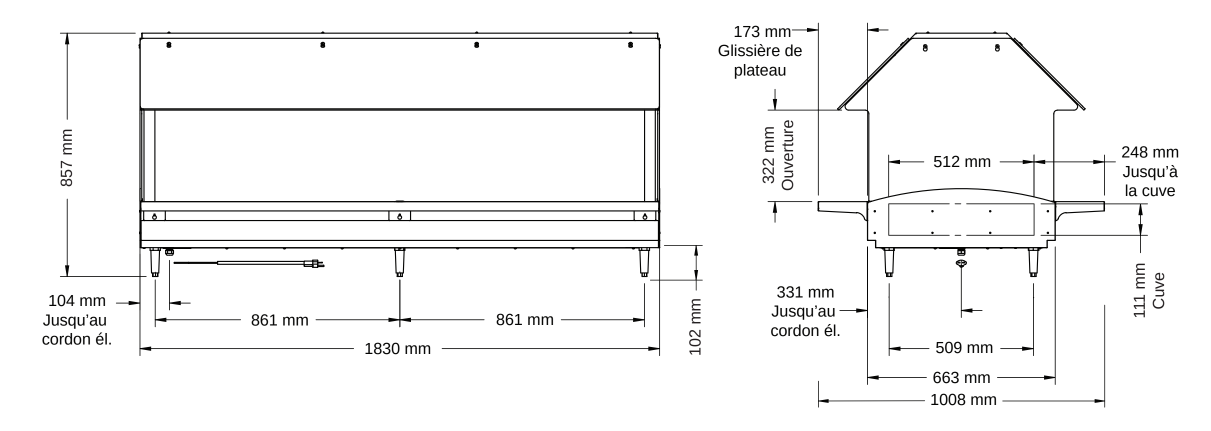
HFT2SYS-400 (Deluxe)



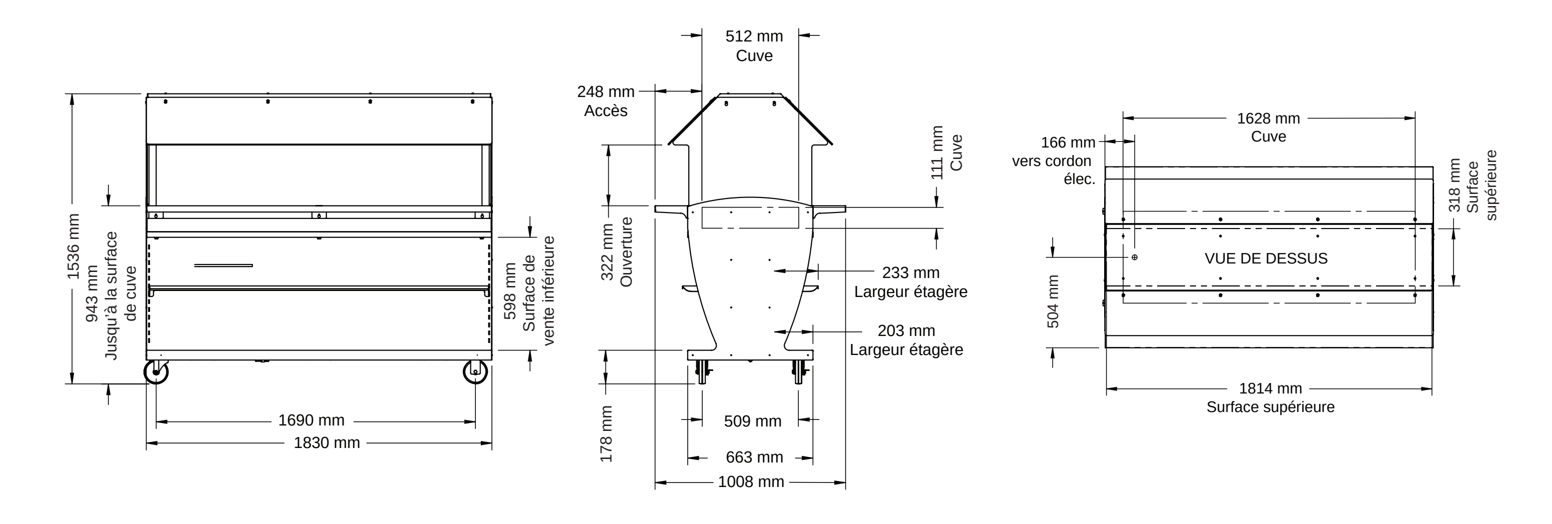
INSTALLATION

MISE EN PLACE

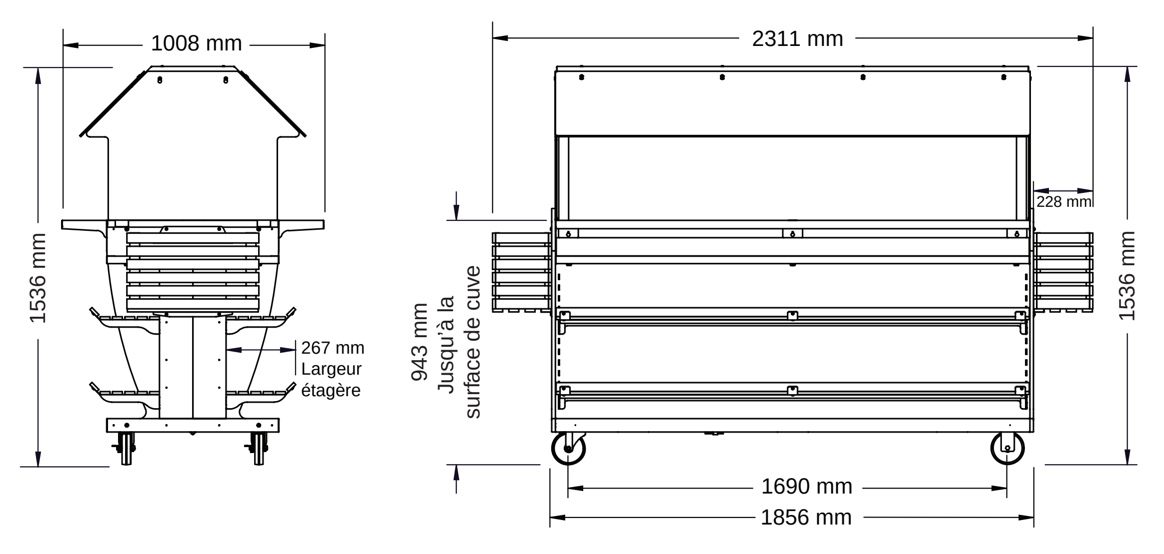
HFT2-500



HFT2SYS-500 (Standard)



HFT2SYS-500 (Deluxe)



INSTALLATION

CAPACITÉS • OPTIONS

CAPACITÉ PRODUIT/PLATS - Sur la base de plats profonds de 65 mm

HFT2-300, HFTSYS-300	
D4 : 30 kg MAX. VOLUME MAX. : **D4 :** 57 l	
BACS GRAND FORMAT* :	Trois (3) 305 mm x 508 mm x 102 mm GN 1/1 (325 mm x 530 mm x 102 mm)
BACS DEMI-FORMAT* :	Six (6) 305 mm x 254 mm x 102 mm GN 1/2 (325 mm x 265 mm x 102 mm)
BACS FORMAT UN TIERS* :	Neuf (9) 305 mm x 152 mm x 102 mm GN 1/3 (325 mm x 176 mm x 102 mm)

*ACCEPTE AUSSI LES BACS PROFONDS DE 65 mm ; LES MODÈLES D6 ACCEPTENT LES BACS PROFONDS DE 153 mm

HFT2-400, HFTSYS-400	
44 kg MAXIMUM VOLUME MAX. : 76 l	
BACS GRAND FORMAT* :	Quatre (4) 305 mm x 508 mm x 102 mm GN 1/1 (325 mm x 530 mm x 102 mm)
BACS DEMI-FORMAT* :	Huit (8) 305 mm x 254 mm x 102 mm GN 1/2 (325 mm x 265 mm x 102 mm)
BACS FORMAT UN TIERS* :	Douze (12) 305 mm x 152 mm x 102 mm GN 1/3 (325 mm x 176 mm x 102 mm)

*ACCEPTE AUSSI LES BACS PROFONDS DE 65 mm ; LES MODÈLES D6 ACCEPTENT LES BACS PROFONDS DE 153 mm

HFT2-500, HFTSYS-500	
54 kg MAXIMUM VOLUME MAX. : 95 l	
BACS GRAND FORMAT* :	Cinq (5) 305 mm x 508 mm x 102 mm GN 1/1 (325 mm x 530 mm x 65 mm)
BACS DEMI-FORMAT* :	Dix (10) 305 mm x 254 mm x 102 mm GN 1/2 (325 mm x 265 mm x 65 mm)
BACS FORMAT UN TIERS* :	Quinze (15) 305 mm x 152 mm x 102 mm GN 1/3 (325 mm x 176 mm x 65 mm)

*ACCEPTE AUSSI LES BACS PROFONDS DE 65 mm ; LES MODÈLES D6 ACCEPTENT LES BACS PROFONDS DE 153 mm

OPTIONS ET ACCESSOIRES

Choix des couleurs de panneau	VOIR PIÈCES DE RECHANGE
Séparateurs, grand format	16019
Séparateurs, format demi et tiers	11318

INSTALLATION

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE

L'appareil doit être installé par un technicien d'entretien qualifié. Le four doit être correctement raccordé à la terre en conformité avec le code de l'électricité et autres réglementations en vigueur.

DANGER



Pour éviter toute décharge électrique, cet appareil DOIT être correctement mis à la masse, conformément aux codes électriques locaux ou, à défaut, à la dernière édition du National Electric Code (code électrique national) ANSI/NFPA N° 70. Au Canada, tous les raccordements électriques doivent être effectués conformément à la première partie du Canadian Electric Code (code électrique canadien) CSA C22.1 ou aux codes locaux.

Brancher l'appareil sur une prise de courant correctement reliée à terre UNIQUEMENT, en plaçant l'appareil de manière à ce que la fiche soit aisément accessible en cas d'urgence. Le branchement ou débranchement de l'appareil produit un arc électrique si toutes les commandes ne sont pas en position « ARRÊT ».

Faire installer la prise de courant ou le câblage permanent pour cet appareil par un électricien agréé en conformité avec la réglementation en vigueur.

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - HFT2-300

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
208-240 (AGCY)	1	60	13,6	3,3	FICHE NEMA 6-15P 15 A - 250 V
sous 208	1	60	11,8	2,5	
sous 240	1	60	13,6	3,3	
230	1	50	13,0	3,0	CEE 7/7, FICHE 220-230 V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - HFT2-400

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
208-240 (AGCY)	1	60	13,7	3,3	FICHE NEMA 6-20P 20 A - 250 V
sous 208	1	60	11,9	2,5	
sous 240	1	60	13,7	3,3	
230	1	50	13,1	3,0	CEE 7/7, FICHE 220-230 V

ALIMENTATION ÉLECTRIQUE - HFT2-500

TENSION (V)	PHASES	FRÉQ. (Hz)	A	kW	CORDON ET FICHE
208-240 (AGCY)	1	60	15,7	3,8	FICHE NEMA 6-20P 20 A - 250 V
sous 208	1	60	13,6	2,8	
sous 240	1	60	15,7	3,8	
230	1	50	15,0	3,5	CEE 7/7, FICHE 220-230 V

Les schémas de câblage se trouvent dans la documentation fournie avec l'appareil.

⚠ DANGER



LES RACCORDEMENTS ÉLECTRIQUES DOIVENT ÊTRE EFFECTUÉS CONFORMÉMENT AUX CODES ÉLECTRIQUES EN VIGUEUR ET PAR UN AGENT D'ENTRETIEN QUALIFIÉ.

⚠ DANGER



S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

CONCERNANT LES MODÈLES STANDARD INTERNATIONAUX :

Si l'appareil n'est pas équipé d'un cordon flexible avec fiche, un dispositif coupe-circuit omnipolaire agréé dans le pays avec lame d'air d'au moins 3 mm sur tous les pôles doit être inclus dans le câblage fixe pour l'ouverture du circuit. Si un cordon sans fiche est utilisé, le conducteur vert/jaune doit être raccordé à la borne qui porte le symbole de terre. Si une fiche est utilisée, la prise de courant doit être aisément accessible. Si le cordon d'alimentation doit être changé, obtenir un modèle similaire auprès du distributeur.

Appareil homologués CE : Pour écarter les risques de décharge électrique entre cet appareil et d'autres appareils ou pièces métalliques proches, l'appareil comporte un plot d'égalisation de potentiel. Raccorder une tresse de métallisation entre ce plot et les autres appareils ou pièces métalliques pour assurer une protection satisfaisante contre les différences de potentiel. Cette borne est identifiée par le symbole suivant.

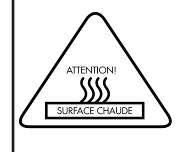
FONCTIONNEMENT

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS :

SÉCURITÉ DES UTILISATEURS :

Cet appareil est destiné à une utilisation dans des établissement commerciaux par du personnel qualifié qui est informé de l'objet, des limites et des dangers associés à l'appareil. Les instructions d'utilisation et les mises en garde doivent être lues et comprises par tous les opérateurs et utilisateurs.

ATTENTION



LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

MISE EN MARCHE

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION :

Avant de faire fonctionner l'appareil, nettoyer à la fois l'intérieur et l'extérieur avec un chiffon humide et une solution savonneuse douce. Bien rincer.

La plaque chauffante du présentoir doit être chauffée pour éliminer les dépôts d'huile et les odeurs associées qui se dégagent lors de la première utilisation de l'appareil.

Mettre l'interrupteur à bascule Marche/Arrêt en position Marche. Régler le thermostat sur **10**. Laisser l'appareil chauffer pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que plus aucune odeur ne soit perceptible.





DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

FONCTIONNEMENT

INSTRUCTIONS D'UTILISATION

1. NE PAS AJOUTER D'EAU DANS LA CUVE CHAUFFANTE

Les cuves chauffantes Halo Heat® maintiennent une température constante et modérée. **L'ajout d'eau est déconseillé** car cela accélère la détérioration des produits et peut endommager l'appareil et annuler la garantie.

2. PLACER LES SÉPARATEURS ET LES BACS VIDES DANS LA CUVE

REMARQUE : Quelle que soit la configuration de bacs choisie, des barres séparatrices doivent être utilisées pour combler tous les espaces entre les bacs et le long des bords des cuves. Si ces espaces ne sont pas comblés, le chaleur s'échappe, sa répartition est irrégulière et il est difficile de maintenir une température uniforme. **Ceci est une condition TRÈS importante à respecter chaque fois que l'appareil est utilisé.**

3. METTRE L'INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION EN MARCHE

Mettre l'interrupteur à bascule en position Marche. Les voyants s'allument et la cuve chauffante commence à chauffer.

4. PRÉCHAUFFER SUR LE RÉGLAGE « 10 » PENDANT UN MINIMUM DE 30 MINUTES

Un voyant indicateur s'allume lorsque le ou les thermostats sont en marche. L'appareil doit être préchauffé sur le réglage **10** pendant un minimum de **30 minutes** avant de placer des aliments chauds dans la vitrine.

5. CHARGER LES ALIMENTS CHAUDS DANS L'APPAREIL

Après préchauffage, placer les aliments chauds dans les bacs préchauffés en place dans la cuve ou échanger les bacs avec des bacs déjà remplis de produit. Cet appareil est conçu pour le maintien d'aliments au chaud. Placer uniquement des aliments chauds dans l'appareil. Les aliments potentiellement dangereux doivent être gardés dans l'appareil au réglage 10. Si des réglages inférieurs sont utilisés, veiller à maintenir les aliments à des températures sûres. Il est préférable de tester les réglages inférieurs pour s'assurer que les aliments sont maintenus à des températures sans danger, entre 60 et 71 °C.

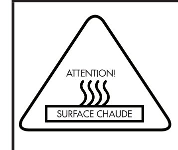
Il est impératif de toujours utiliser toutes les barres séparatrices requises pour la configuration de bacs choisie. Avant de placer les aliments dans l'appareil, utiliser un thermomètre à viande pour s'assurer que tous les produits ont atteint une température interne en 60 à 82 °C. Si un quelconque produit alimentaire n'est pas à la température de service correcte, utiliser un four de cuisson et de maintien Halo Heat réglé sur 121 à 135 °C ou un four Combitherm pour amener le produit dans la plage de température qui convient.

6. AJUSTER LE(S) THERMOSTAT(S) COMME IL SE DOIT

Une fois que tous les produits sont chargés dans l'appareil, réajuster le(s) thermostat(s). Comme la plage de température correcte dépend du type de produit et de la quantité considérée, il convient d'utiliser régulièrement le thermomètre à viande pour vérifier que les aliments sont maintenus aux températures correctes. La plage de température appropriée est comprise entre 60 à 82 °C.

7. LE MAINTIEN DES ALIMENTS À LA BONNE TEMPÉRATURE NÉCESSITE UN CHAUFFAGE PAR LE DESSUS.

ATTENTION



LORS DU FONCTIONNEMENT, LES PIÈCES MÉTALLIQUES DEVIENNENT TRÈS CHAUDES. TOUJOURS SE PROTÉGER LES MAINS LORS DE LA MANIPULATION AFIN D'ÉVITER LES BRÛLURES.

8. PRÉSERVER LA FRAÎCHEUR DES ALIMENTS CHAUDS

Préserver l'apparence de fraîcheur des aliments. Les remuer ou les permuter occasionnellement si nécessaire. Essuyer immédiatement les éclaboussures pour assurer un attrait visuel optimal et faciliter le nettoyage en fin de journée.

FONCTIONNEMENT

GUIDE GÉNÉRAL DE MAINTIEN EN TEMPÉRATURE

Les chefs, cuisiniers et autres professionnels de la restauration emploient diverses méthodes de cuisson. Les bonnes températures de maintien pour un produit alimentaire particulier dépendent de la teneur en humidité du produit, de sa densité, de son volume et des temperatures de service préconisées. Les températures de maintien doivent également tenir compte de l'appétibilité lors de la détermination de la durée de maintien en température d'un produit particulier.

La technologie Halo Heat préserve une teneur en humidité maximale du produit sans ajout d'eau, de pulvérisation d'eau ni de vapeur. Le maintien d'une humidité naturelle maximale préserve la saveur naturelle du produit et offre un goût plus authentique. En plus de la rétention de l'humidité du produit, le chauffage Halo Heat maintient une température uniforme dans tout le volume du four sans l'emploi d'un ventilateur de répartition thermique, évitant ainsi un dessèchement additionnel par évaporation ou déshydratation.

Lorsqu'un produit est sorti d'un milieu de cuisson à haute température pour être placé immédiatement à la température inférieure requise pour le maintien des aliments au chaud, il peut se former de la condensation sur l'extérieur du produit et à l'intérieur des récipients en plastique utilisés pour les applications de libre-service. Ce problème peut être éliminé en laissant se dissiper la vapeur et la chaleur initiales produites par la cuisson à haute température. Pour préserver la sécurité et la qualité des aliments tout juste cuits, prévoir une période unique de 1 à 2 minutes maximum pour la dissipation initiale de chaleur du produit.

Utiliser un thermomètre à tige métallique pour mesurer la température interne des produits. Ajuster le réglage du thermostat sur la meilleure valeur globale en fonction de la température interne des produits.

PLAGE DE TEMPÉRATURE DE MAINTIEN	
VIANDE	**CELSIUS**
RÔTI DE BŒUF — Saignant	54 °C
RÔTI DE BŒUF — À point/Bien cuit	68 °C
POITRINE DE BŒUF	71 — 79 °C
BŒUF GROS SEL	71 — 79 °C
PASTRAMI	71 — 79 °C
TRAIN DE CÔTES — Saignant	54 °C
BIFTECK— Grillé/poêlé	60 — 71 °C
CÔTES — Bœuf ou porc	71 °C
VEAU	71 — 79 °C
JAMBON	71 — 79 °C
PORC	71 — 79 °C
AGNEAU	71 — 79 °C
VOLAILLE	
POULET— Poêlé/au four	71 — 79 °C
CANARD	71 — 79 °C
DINDE	71 — 79 °C
GÉNÉRAL	71 — 79 °C
POISSON/CRUSTACÉS/FRUITS DE MER	
POISSON— Au four/poêlé	71 — 79 °C
LANGOUSTE	71 — 79 °C
CREVETTES— Poêlées	71 — 79 °C
PRODUITS DE BOULANGERIE	
PAIN/PETITS PAINS	49 — 60 °C
DIVERS	
GRATINS	71 — 79 °C
PÂTE — Levage	27 — 38 °C
ŒUFS —Poêlés	66 — 71 °C
PLATS SURGELÉS	71 — 79 °C
HORS-D'ŒUVRE	71 — 82 °C
PÂTES	71 — 82 °C
PIZZA	71 — 82 °C
POMMES DE TERRE	82 °C
REPAS SUR PLATEAU	60 — 74 °C
SAUCES	60 — 93 °C
POTAGE	60 — 93 °C
LÉGUMES	71 — 79 °C

LES TEMPÉRATURES DE MAINTIEN INDIQUÉES NE SONT FOURNIES QU'À TITRE D'INDICATION UNIQUEMENT. TOUT MAINTIEN DE DENRÉES ALIMENTAIRES DOIT ÊTRE BASÉ SUR LES TEMPÉRATURES INTERNES DU PRODUIT. TOUJOURS RESPECTER LES RÉGLEMENTATIONS DE SANTÉ (HYGIÈNE) LOCALES POUR TOUTES LES EXIGENCES DE TEMPÉRATURES INTERNES.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NETTOYAGE ET ENTRETIEN PRÉVENTIF

PROTECTION DES SURFACES INOX

Il est important de prévenir toute surface inox de quelconque corrosion. Les produits chimiques et corrosifs peuvent entièrement détruire la surface de l'inox. Les éponges grattantes ou autres abrasifs endommagent la surface de protection de l'inox et peuvent résulter à la corrosion de ce dernier. Même l'eau, avec un PH trop élevé peut endommager et causer de l'oxidation puis de la corrosion avec le temps. Pour finir, des produits très acides et corrosifs posés sur ces surfaces peuvent les endommager avec le temps.

Des produits de nettoyage tout comme les matériaux et méthodes employés doivent être appropriés pour préserver la vie de votre équipement. Les résidus de produits doivent être nettoyés aussi rapidement que possible et au minimum une fois par jour. Un rinçage minutieux est impératif après toute utilisation de produit nettoyant. Essuyer l'équipement après son rinçage.

PRODUITS DE NETTOYAGE

Utiliser des produits non-abrasifs, spécifiques pour l'entretien des surfaces inox. Les produits de nettoyage doivent absolument ne contenir aucun chlore ni sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide hydrochloridrique sur les surfaces inox. Toujours utiliser le produit nettoyant préconisé par le fabricant. Contacter le fournisseur de produits de nettoyage local pour conseil en la matière.

ACCESSOIRES NETTOYAGE

Le nettoyage doit être effectué avec un produit de nettoyage approprié et un tissu doux. Lorsque des méthodes plus aggressives doivent être employées en raison de tâches difficiles à nettoyer, laisser agir le produit et utiliser une éponge non-abrasive. Éviter de rayer l'inox. Ne jamais utiliser de raclette, ni de brosse métallique ni d'éponge ou de paille de fer, pour retirer les résidus alimentaires.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

ENTRETIEN DU MATÉRIEL



La propreté et l'apparence de ce matériel contribueront grandement à un fonctionnement efficace et la préparation de plats savoureux et appétissants.

Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

BIEN NETTOYER L'APPAREIL CHAQUE JOUR

PAS DE RACLETTE — PAS D'ÉPONGE OU PAILLE DE FER — PAS DE BROSSE MÉTALLIQUE

1. Enlever les aliments du présentoir.

2. Mettre l'interrupteur à bascule Marche/Arrêt en position Arrêt. Débrancher l'appareil de sa source d'alimentation. Laisser l'appareil refroidir.

3. Nettoyer la plaque chauffante et les surfaces métalliques de l'appareil avec un chiffon propre et humide et tout bon détergent commercial ou solvant dégraissant à la concentration préconisée. Utiliser un tampon à récurer en plastique ou un nettoyant pour four sur les salissures difficiles. Rincer les surfaces en les essuyant avec une éponge imbibée d'eau tiède propre.

REMARQUE : Éviter l'emploi de produits nettoyants abrasifs, de produits à base de chlore ou de produits contenant des sels quaternaires. Ne jamais utiliser d'acide chlorhydrique (acide muriatique) sur l'acier inoxydable.

4. Les surfaces peuvent être essuyées avec une solution désinfectante après nettoyage et rinçage. Cette solution doit être homologuée pour les surfaces de contact alimentaire en acier inoxydable.

5. Nettoyer les écrans thermiques avec un produit pour vitres.

6. Pour préserver la pellicule protectrice sur l'acier inoxydable poli, nettoyer l'extérieur de l'appareil avec un produit nettoyant préconisé pour les surfaces en acier inoxydable. Vaporiser le produit sur un chiffon et essuyer dans le sens du grain de l'acier inoxydable.

Veiller à toujours respecter la réglementation sanitaire en vigueur concernant les exigences de nettoyage et de désinfection du matériel de restauration.

DANGER





L'INTÉRIEUR ET L'EXTÉRIEUR NE DOIVENT JAMAIS ÊTRE NETTOYÉS À LA VAPEUR, ARROSÉS AU JET D'EAU NI NOYÉS DANS L'EAU OU UNE QUELCONQUE AUTRE SOLUTION LIQUIDE. NE PAS NETTOYER À L'EAU SOUS PRESSION.

CECI PRÉSENTE UN DANGER DE DOMMAGES OU DÉCHARGE ÉLECTRIQUE.

LE NOYAGE DE L'APPAREIL ANNULE LA GARANTIE.

⚠ DANGER



DÉBRANCHER L'ÉQUIPEMENT DU SECTEUR AVANT TOUTE MAINTENANCE.

HYGIÈNE

La saveur et l'arôme des aliments sont habituellement si étroitement liés qu'il est difficile, voire impossible, de les séparer. Il existe également une importante et inséparable corrélation entre la propreté et la saveur des aliments. La propreté, le fonctionnement optimal et l'apparence du matériel contribuent grandement à la préparation de plats savoureux et appétissants. Un bon matériel maintenu propre fonctionne mieux et plus longtemps.

La majorité des plats émettent un arôme qui leur est propre et de nombreux aliments absorbent en outre les odeurs existantes. Malheureusement, lors de cette absorption, il n'y a aucune distinction entre les BONNES et les MAUVAISES odeurs. La plupart des saveurs et odeurs désagréables perturbant les activités de restauration sont causées par des bactéries. L'aigreur, la rancidité, le goût de moisi, le manque de fraîcheur ou autres saveurs ANORMALES résultent généralement d'une activité bactérienne.

Le moyen le plus facile d'assurer une pleine saveur naturelle des aliments est la propreté absolue. Ceci suppose une bonne maîtrise à la fois des impuretés visibles (saleté) et invisibles (bactéries). Seule une approche rigoureuse de l'hygiène permet d'obtenir une propreté absolue. Ceci assure une apparence attrayante du matériel, ainsi qu'une efficacité et une utilité optimales. Mais plus important encore, un bon programme d'hygiène est l'un des pilers de la prévention des intoxications alimentaires.

Le maintien en température des plats préparés n'est que l'un des facteurs importants associés à la prévention des intoxications alimentaires. Le contrôle et la régulation de la température durant la réception, l'entreposage, la préparation et le service des aliments sont tout aussi importants.

La méthode la plus précise de garantir la bonne température d'aliments froids ou chauds est la mesure de température interne des produits. Un thermomètre de qualité est un outil indispensable à cet effet et doit être utilisé systématiquement sur tous les produits qui exigent un maintien à une température spécifique.

Tout programme d'hygiène complet doit inclure la formation du personnel aux procédures d'hygiène de base. Ceci comprend notamment l'hygiène personnelle, la manipulation des aliments crus, la cuisson à une température interne suffisante et le contrôle régulier des températures internes depuis la réception jusqu'au service.

La majorité des intoxications alimentaires peut être évitée par une maîtrise correcte de la température et un programme d'hygiène complet. Ces deux facteurs constituent un socle solide sur lequel bâtir un service de qualité pour la plus grande satisfaction de la clientèle. L'adoption de pratiques hygiéniques de manipulation des aliments est d'une importance essentielle pour la santé et la sécurité de vos clients.

Renseignements supplémentaires peuvent être obtenus en contactant :

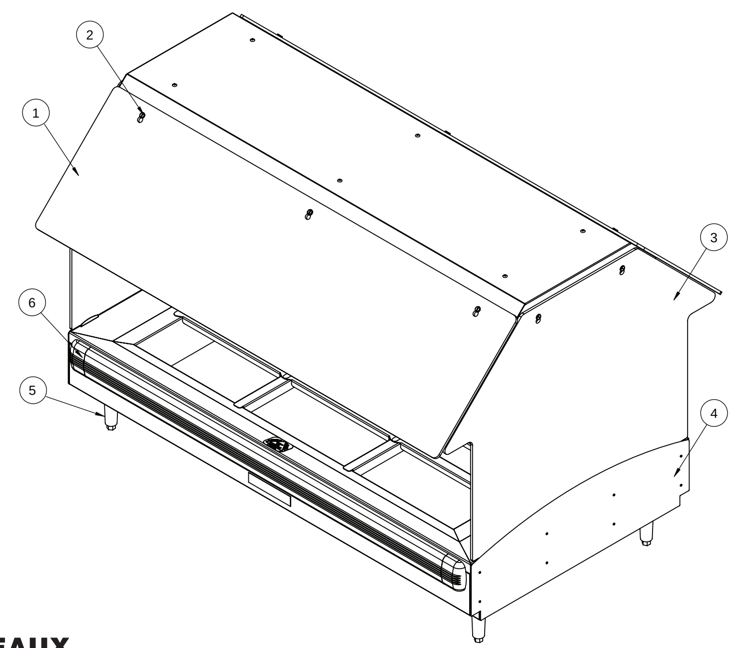
CENTER FOR FOOD SAFETY AND APPLIED NUTRITION FOOD AND DRUG ADMINISTRATION
1-888-SAFEFOOD

TEMPÉRATURES INTERNES DE DENRÉES ALIMENTAIRES	
ALIMENTS CHAUDS	
ZONE DE DANGER	4 à 60 °C
ZONE CRITIQUE	21 à 49 °C
ZONE SÛRE	60 à 74 °C
ALIMENTS FROIDS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 4 °C
ZONE SÛRE	2 à 4 °C
ALIMENTS SURGELÉS	
ZONE DE DANGER	AU-DESSUS DE 0 °C
ZONE CRITIQUE	-18 à 0 °C
ZONE SÛRE	-18 °C OU MOINS

RÉPARATION

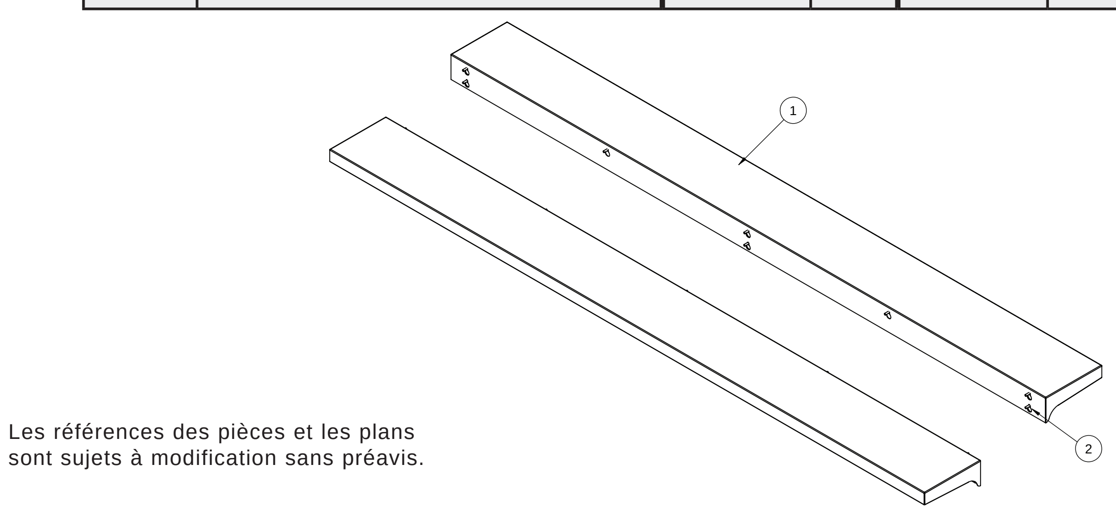
PIÈCES DE RECHANGE

	MODÈLE >	HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
REP	**DESCRIPTION**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**
1	ÉCRAN EN LEXAN	GD-29516	2	GD-29517	2	GD-29412	2
2	GOUJON À ÉPAULEMENT LONG INOX	ST-2547	12	ST-2547	12	ST-2547	12
3	PANNEAU LATÉRAL EN LEXAN	GD-29413	2	GD-29413	2	GD-29413	2
4	PANNEAU LATÉRAL, INOX	1012070	2	1012070	2	1012070	2
5	PEIDS, 102 mm AJUSTABLE (CT SEULEMENT)	LG-2044	4	LG-2044	4	LG-2044	4
6	PARE-CHOC, 230V INT'L SEULEMENT	5011297	2	—	—	—	—
	— RAIL DE PARE-CHOC	1010949	2	—	—	—	—
	— PARE-CHOC	1010952	2	—	—	—	—
	— CAPUCHON DE PARE-CHOC	BM-29064	4	—	—	—	—



REBORDS POUR PLATEAUX

	MODÈLE >	HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
REP.	**DESCRIPTION**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**	**RÉF.**	**QTÉ**
1	REBORD POUR PLATEAUX	5013497	2	5013542	2	5013486	2
2	VIS PHIL 8-32 X 1/2 PO	SC-2425	12	SC-2425	16	SC-2425	16



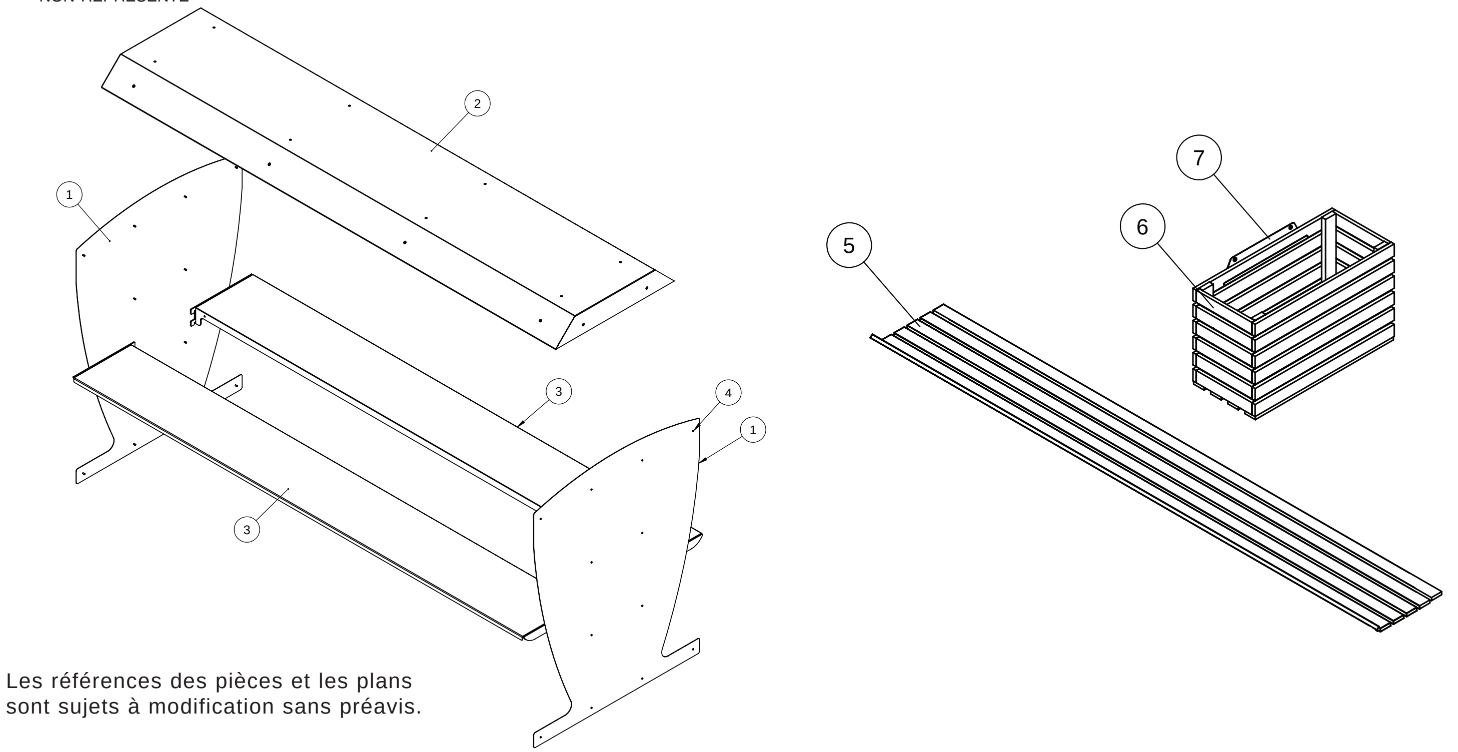
Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

PIÈCES DE RECHANGE - COULEURS DE PANNEAUX, PANIERS

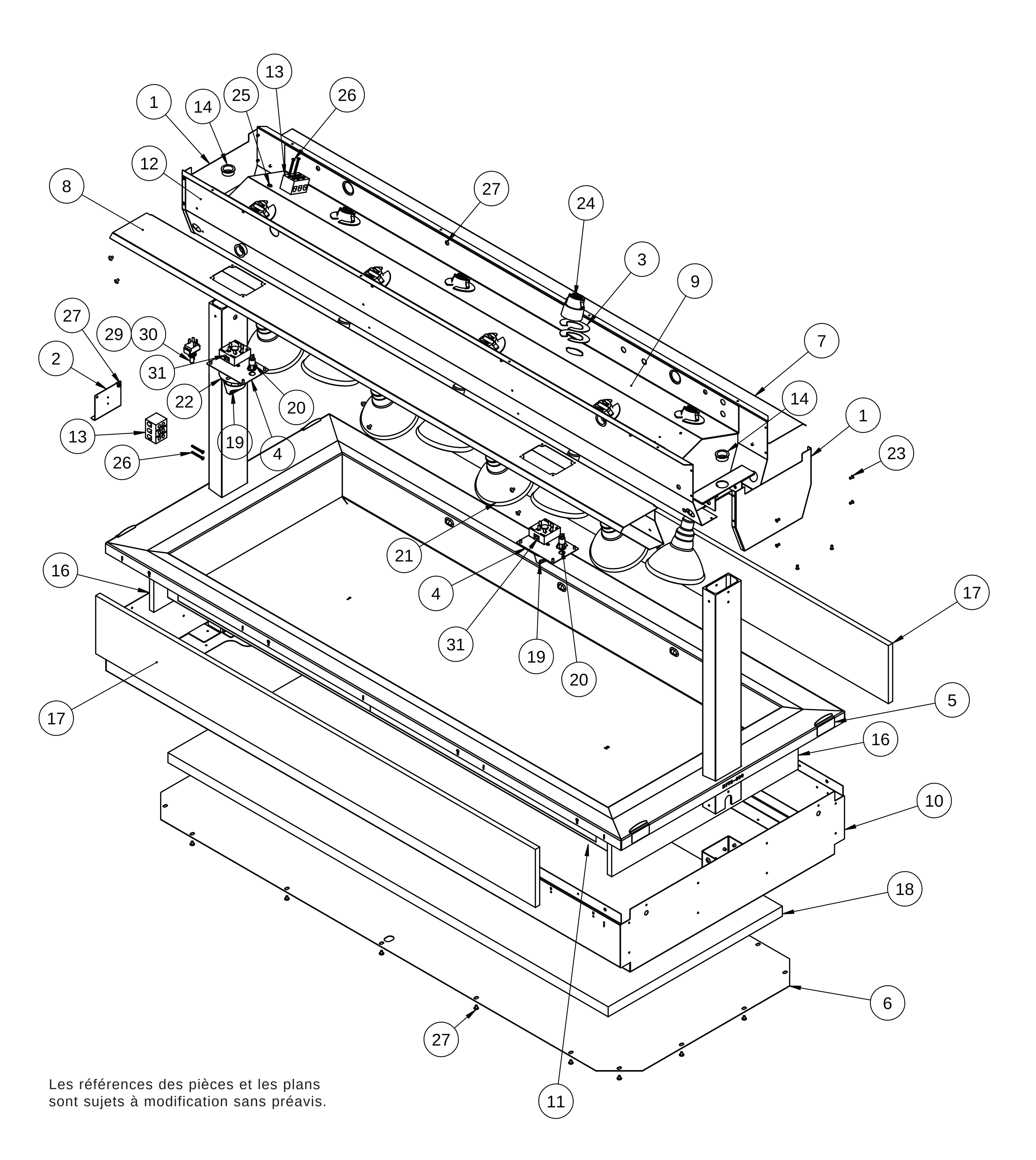
	MODÈLE >	HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	PANNEAU LATÉRAL PEINT - STANDARD ACIER INOXYDABLE NOIR PRÉCISER LA COULEUR PERSONNALISÉE	1006498 1006499 1006497	2	1006498 1006499 1006497	2	1006498 1006499 1006497	2
	PANNEAU LATÉRAL PEINT - COMPTOIR ACIER INOXYDABLE NOIR PRÉCISER LA COULEUR PERSONNALISÉE	1012070 1012069 1012071	2	1012070 1012069 1012071	2	1012070 1012069 1012071	2
	PANNEAU LATÉRAL PEINT - DELUXE NOIR PRÉCISER LA COULEUR PERSONNALISÉE	PE-28241 PE-27805	2	PE-28241 PE-27805	2	PE-28241 PE-27805	2
2	DESSUS D'AUVENT EXTÉRIEUR ACIER INOXYDABLE NOIR PRÉCISER LA COULEUR PERSONNALISÉE	5005294 5005285 5005295	1	5013547 5013544 5013548	1	5007920 5007449 5007450	1
3	RAYON, STANDARD/DELUXE ACIER INOXYDABLE NOIR COULEUR PERSONNALISÉE	5006786 5006851 5006852	2	5013550 5013549 5013551	2	5007615 5007616 5007971	2
4	RAYON EN BOIS - DELUXE SEULEMENT	5006642	4	5013563	4	5007638	4
5	PANIER EN BOIS - DELUXE SEULEMENT	BS-27896	2	BS-27896	2	BS-27896	2
6	SUPPORT 1, PANIER LATÉRAL	1006624	2	1006624	2	1006624	2
7*	SUPPORT 2, PANIER LATÉRAL	1007795	2	1007795	2	1007795	2
8*	ÉCROU, INSERT FILETÉ	NU-24613	8	NU-24613	8	NU-24613	8
9	RIVET	RI-2100	24	RI-2100	24	RI-2100	24
10*	VIS, CT, M4.8 X 16 MM	SC-22307	8	SC-22307	8	SC-22307	8
11*	VIS PHIL 1/4-20 X 1	SC-22466	8	SC-22466	8	SC-22466	8

*NON REPRÉSENTÉ



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

HFT2-400 représenté



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

RÉPARATION

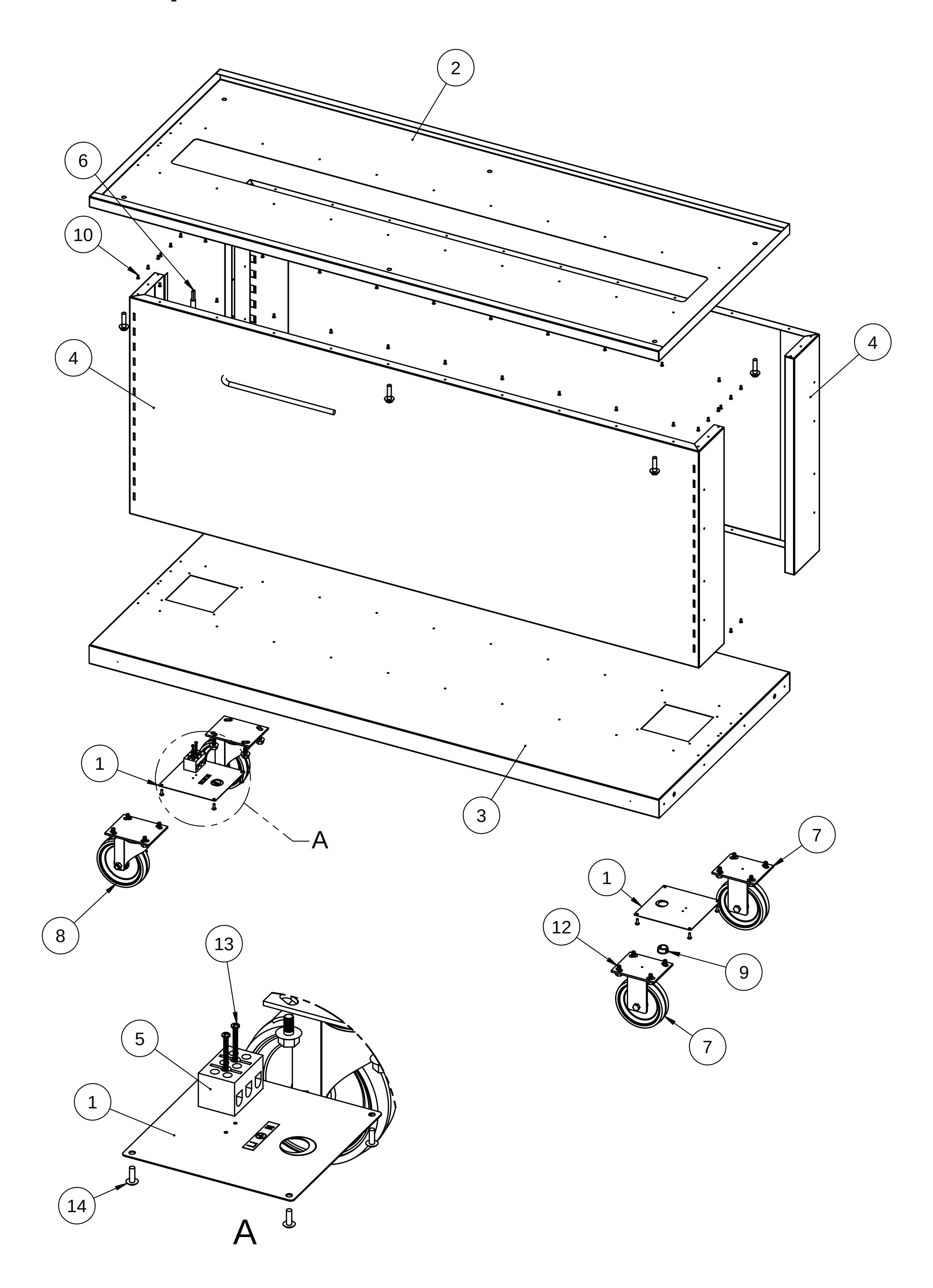
PIÈCES DE RECHANGE - APPAREIL DE BASE

	MODÈLE >	HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	PANNEAU LATÉRAL ÉCLAIR. SUP.	1007098	2	1007098	2	1007098	2
2	SUPPORT DE BORNIER	1007507	1	1007507	1	1007507	1
3	BAGUE DE BLOCAGE DE PRISE	1008952	12	1008952	16	1008952	16
4	PLAQUE DE FIXATION DE COMMANDE	1012113	1	1012113	2	1012113	2
5	CLIP DE POSITION LEXAN LATÉRAL	1012185	4	1012185	4	1008952	16
6	PANNEAU DE CAISSON INFÉRIEUR	1007110	1	1012222	1	1008268	1
7	CÔTÉ DE CHAPEAU INTÉRIEUR	1007080	1	1012223	1	1008327	1
8	CÔTÉ COMMANDE DE CHAPEAU INTÉRIEUR	1012196	1	1012224	1	1011896	1
9	PANNEAU ÉCLAIRAGE INTÉRIEUR	1008316	1	1012226	1	1008330	1
10	CAISSON DE CUVE	5013467	1	5013526	1	5012935	1
11	KIT ÉLÉMENTS	4880	1	4881	1	4880	1
12	CHAPEAU INTÉRIEUR	5005806	1	5013538	1	5007446	1
13	BORNIER	BK-3019	2	BK-3019	2	BK-3019	2
14	DOUILLE, TROU DE 1 PO	BU-33619	4	BU-33619	4	BU-33619	5
15*	CHARNIÈRE, SUPPORT DE MONTANT	HG-27333	2	HG-27333	2	HG-27333	2
16	PANNEAU ISOLANT, 5,875 X 21,670, 1/2 PO	IN-2003	2	IN-2003	2	IN-2003	2
17	PANNEAU ISOLANT, 6 X 50,125, 1/2 PO	IN-2003	2	IN-2003	2	IN-2003	2
18	ISOLANT FLOCONNEUX	IN-22364	1	IN-22364	1	IN-22364	1
19	BOUTON DE THERMOSTAT	KN-26568	1	KN-26568	2	KN-26568	2
20	TÉMOIN LUMINEUX BLANC	LI-3951	1	LI-3951	2	LI-3951	2
21	PROJECTEUR D'ÉCLAIRAGE	LP-33783	6	LP-33783	8	LP-33783	8
22	TABLEAU DE FAÇADE	PE-29421	1	PE-29421	2	PE-29421	2
23	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	12	RI-2100	20	RI-2100	12
24	PRISE EN ENCLENCHER	RP-3955	6	RP-3955	8	RP-3955	8
25	VIS DE TERRE 10-32 X 1/4 TÊTE CYL	SC-2190	2	SC-2190	2	SC-2190	2
26	VIS 6-32 X 1-1/4 TÊTE RONDE	SC-2365	4	SC-2365	4	SC-2365	4
27	VIS 8-32 X 1/4 PHIL	SC-2459	62	SC-2459	68	SC-2459	74
28	VIS 10-32 X 1/4 TÊTE CYL	SC-26791	12	SC-26791	12	SC-26791	12
29	COMMUTATEUR À BASCULE 20 A, 250 V	SW-3528	1	SW-3528	2	SW-3528	1
30	COMMUTATEUR À GAINE CAOUTCHOUC AVEC ÉCROU	SW-3905	1	SW-3905	2	SW-3905	1
31	THERMOSTAT 240 V, 13 A	TT-34981	1	TT-34981	2	TT-34981	2
32*	CORDON 208 - 240 V 230 V	CD-33840 CD-3922	1 1	CD-3588 CD-3922	1 1	CD-3588 CD-3922	1 1
33*	DOUILLE SERRE-CÂBLE	BU-3964	2	BU-3964	2	BU-3964	2
34*	INTERRUPTEUR D'ALIMENTATION	SW-3528	1	SW-3528	1	SW-3528	1
35*	COSSE DE TERRE, 230 V SEULEMENT	5012929	1	5012929	1	5012929	1

*NON REPRÉSENTÉ



Socle HFT2-400 représenté



Les références des pièces et les plans sont sujets à modification sans préavis.

AltoShaam-webshop.nl

PIÈCES DE RECHANGE - SOCLE

	MODÈLE >	HFT2-300		HFT2-400		HFT2-500	
REP.	DESCRIPTION	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ	RÉF.	QTÉ
1	CAPOT DE CORDON	1006591	2	1006591	2	1006591	2
2	PANNEAU SUPÉRIEUR DE SOCLE	1006995	1	1012228	1	1008348	1
3	SUPPORT DE SOCLE	5005235	1	5013540	1	5007460	1
4	RAIDISSEUR DE SOCLE	5013483	2	5013541	2	5012923	2
5	BORNIER	BK-3019	1	BK-3019	1	BK-3019	1
6*	CORDON 12/3, LONGUEUR 122 CM	CD-33490	1	CD-33490	1	CD-33490	1
7	ROULETTE FIXE 127 MM	CS-2025	2	CS-2025	2	CS-2025	2
8	ROULETTE PIVOTANTE 127 MM AVEC FREIN	CS-2026	2	CS-2026	2	CS-2026	2
9	BOUCHON, TROU DE 7/8 PO	PG-3559	1	PG-3559	1	PG-3559	1
10	RIVET AVEUGLE, N° 44, INOX	RI-2100	72	RI-2100	64	RI-2100	72
11*	VIS 3/8-16 X 1-1/2 PO TÊTE HEXA	SC-22553	6	SC-22553	6	SC-22553	6
12	VIS 5/16-18 X 5/8 PO TÊTE HEXA STRIÉE	SC-2351	16	SC-2351	16	SC-2351	16
13	VIS 6-32 X 1/-1/4 PO TÊTE RONDE	SC-2365	2	SC-2365	2	SC-2365	2
14	VIS 8-32 X 1/2 PO PHIL	SC-2425	8	SC-2425	8	SC-2425	8
15*	RONDELLE PLATE, DIA INT 3/8 PO, DIA EXT 7/8 PO	WS-23991	6	WS-23991	6	WS-23991	6

*NON REPRÉSENTÉ

KITS DE CÂBLE CHAUFFANT DE RECHANGE		HFT2-300	HFT2-400	HFT2-500
	NUMÉRO DU KIT	4880	4881	4880
CE KIT D'ENTRETIEN COMPREND :				
CB-3045	ÉLÉMENT CHAUFFANT	40,2 m	43,9 m	36,6 m
CR-3226	CONNECTEUR À ANNEAU	8	12	8
IN-3488	COIN ISOLANT	2,44 m	2,44 m	2,44 m
BU-3105	DOUILLE À ÉPAULEMENT	8	12	8
BU-3106	DOUILLE GODET	8	12	8
SL-3063	MANCHON ISOLANT	8	12	8
TA-3540	RUBAN ISOLANT HAUTE TEMP.	1 rouleau	1 rouleau	1 rouleau
ST-2439	GOUJON 10.32	8	12	8
NU-2215	ÉCROU SIX PANS	32	24	32

ÉTALONNAGE

ÉTALONNAGE

Chaque appareil est étalonné à l'usine. Le cas échéant, l'étalonnage de l'appareil sur le terrain doit impérativement être confié à un technicien d'entretien qualifié.

RISQUE DE DÉCHARGE ÉLECTRIQUE : L'appareil doit être débranché de sa source de courant avant d'effectuer des réglages ou étalonnages.

OUTILLAGE NÉCESSAIRE : Clé Allen (hexagonale) de 2 mm

⚠ DANGER



S'ASSURER QUE L'ALIMENTATION EST DE LA MÊME TENSION QUE CELLE INDIQUÉE SUR L'ÉTIQUETTE D'IDENTIFICATION.

ATTENTION

CE CHAPITRE EST DESTINÉ À AIDER LES TECHNICIENS QUALIFIÉS UNIQUEMENT ET NE CONCERNE PAS LE PERSONNEL DE MAINTENANCE NON FORMÉ OU NON AGRÉÉ.

DOMMAGES ET RÉCLAMATIONS CONCERNANT LE TRANSPORT



Tout le matériel Alto-Shaam est vendu franco de port au point d'expédition et, dès l'instant qu'il est accepté par le transporteur, il devient la propriété du destinataire.
Si le matériel subit des dommages en cours du transport, l'affaire relève du transporteur et du destinataire. Dans ce cas, le transporteur est censé être responsable de la livraison de la marchandise en bon état, sauf si un acte de négligence peut lui être imputé.

1. Inspectez immédiatement le matériel alors qu'il se trouve encore dans le camion ou juste après son transfert à la zone de réception. N'attendez pas qu'il soit transféré vers une zone de stockage.
2. Ne signez aucun reçu de livraison ni facture de fret tant que vous ne vous êtes pas assuré que rien ne manque et que vous n'avez pas inspecté toute la marchandise reçue.
3. Notez directement sur le reçu de livraison du transporteur tous les dommages subis par l'emballage.
4. Vérifiez que le chauffeur a signé le reçu. S'il refuse de signer, indiquez son refus sur le reçu.
5. Si le chauffeur vous interdit de procéder à une inspection, inscrivez ce qui suit sur le reçu de livraison :
   Le chauffeur refuse de me laisser inspecter l'état des cartons.
6. Appelez immédiatement le bureau du transporteur et demandez une inspection. Envoyez une confirmation écrite de l'heure et de la date de l'appel, en indiquant le nom de la personne à qui vous avez parlé.
7. Conservez tous les cartons et les matériaux d'emballage à soumettre à l'inspection plus poussée du transporteur.
8. Soumettez votre réclamation au transporteur dans les plus brefs délais et attachez les exemplaires de tout les papiers la documentant.

Nous continuerons notre politique d'assistance auprès de nos clients pour les aider à émettre et suivre les réclamations proprement établies. Toutefois, nous ne pouvons pas établir les réclamations à la place des clients ni accepter des retenues sur paiement suite aux dites réclamations.

GARANTIE LIMITÉE

Alto-Shaam, Inc. garantit à l'acheteur initial seulement que toute pièce d'origine qui présente un défaut de pièces ou de main-d'œuvre sera, au choix d'Alto-Shaam et sous réserve des dispositions énoncées ci-après, remplacé par une pièce neuve ou remise à neuf.

La période de garantie sur les pièces est la suivante :

Pour le compresseur de réfrigération sur les Quickchillers™ Alto-Shaam, cinq (5) ans à compter de la date d'installation.

Pour l'élément chauffant sur les fours de cuisson et maintien Halo Heat®, aussi longtemps que l'acheteur initial possède le four. Cela exclut les appareils destinés uniquement au maintien au chaud.

Pour les autres pièces, un (1) an à compter de la date d'installation ou quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

La période de garantie sur la main-d'œuvre est d'un (1) an à compter de la date d'installation ou de quinze (15) mois à compter de la date d'expédition, à la première de ces échéances.

Alto-Shaam prendra à sa charge les frais de main-d'œuvre normaux engagés durant les heures ouvrables normales, à l'exclusion des heures supplémentaires, des tarifs de jours fériés ou autres frais supplémentaires.

Pour être valable, un recours à la garantie doit être engagé durant la période de garantie. Cette garantie n'est pas transférable.

LA GARANTIE NE COUVRE PAS :

1. L'étalonnage.
2. Le remplacement des ampoules, des joints de porte et/ou le remplacement de vitre peu importe le dommage subit.
3. Des dommages subis par le matériel suite à un accident, l'expédition, une installation impropre ou une altération.
4. Le matériel utilisé de manière abusive, impropre ou dans des conditions anormales, et les actes de négligence y compris l'équipement soumis aux produits chimiques durs ou inadéquats contenant notamment du chlore, des sels quaternaires, ou problème dû à la faible qualité de l'eau...(liste non exhaustive), ou problème dû au changement ou au retrait de la plaque d'identification avec le numéro de série de l'appareil.
5. Dommage résultant d'une qualité de l'eau inadéquate ; d'un entretien inefficace du générateur de vapeur ou de surfaces affectées par la qualité de l'eau. Une qualité de l'eau appropriée et une maintenance du générateur de vapeur sont de la responsabilité du propriétaire ou de l'utilisateur de équipment.
6. Dommage causé par l'utilisation de produit de nettoyage autre que le Nettoyant Combitherm® Alto-Shaam ; et dommage dû àu chlore et autres composants chimiques puissants. **L'utilisation du nettoyant Combitherm® Alto-Shaam est vivement recommandé pour tous les fours mixtes.**
7. Toutes les pertes et dommages résultant d'un mauvais fonctionnement, notamment pertes de produit, produit alimentaire, revenus ou dommages consécutifs ou indirects de quelle que nature que ce soit.
8. Le matériel modifié d'une manière ou d'une autre, le remplacement de pièces par des pièces non agréées par l'usine, le retrait de pièces, y compris les pieds, ou l'ajout de pièces.

Cette garantie exclusive remplace toute autre garantie, explicite ou tacite, y compris les garanties implicites de qualité commerciale et d'adaptation à une utilisation particulière. Alto-Shaam ne saurait en aucun cas être tenu responsable pour les pertes de jouissance, manques à gagner, pertes de produit ou autres dommages indirects, spéciaux, accessoires ou consécutifs. Aucune personne en dehors d'un responsable Alto-Shaam n'est autorisée à modifier les conditions d'application de cette garantie ni à agir au nom d'Alto-Shaam au regard des obligations et responsabilités engageant des équipements Alto-Shaam.

ALTO-SHAAM®

En vigueur 1 Novembre 2011

RELEVEZ LES NUMÉROS DE MODÈLE ET DE SÉRIE DE L'APPAREIL POUR
VOUS Y RÉFÉRER FACILEMENT. INDIQUEZ TOUJOURS CES NUMÉROS DANS TOUTE CORRESPONDANCE LIÉE À L'APPAREIL.

Modèle : ______________________ Date d'installation : ______________________
Tension : ______________________ Lieu d'achat : ______________________
Numéro de série : ______________________ ______________________

W164 N9221 Water Street • P.O. Box 450 • Menomonee Falls, Wisconsin 53052-0450 • Etats-Unis
TÉLÉPHONE : 262.251.3800 • 800.558.8744 ÉTATS-UNIS/CANADA TÉLÉCOPIE : 262.251.7067 • 800.329.8744 ÉTATS-UNIS SEULEMENT
www.alto-shaam.com

IMPRIMÉ AUX É.-U.